



SAFRAN-KARTOFFELTÜRMCHEN MIT MANDELN



12 Stück

ZUTATEN

2 EL Olivenöl
1 Döschen Safranfäden (0,1 g)
75 g flüssige Butter
900 g festkochende Kartoffeln
(z. B. Charlotte),
ca. 3 4 TL Salz
Pfeffer
Muskatnuss
1 TL getrocknete italienische
Kräuter
4 EL Mandeln
etwas Puderzucker

1 Muffinblech mit 12 Mulden mit je
100 ml Inhalt

ZUBEREITUNG

Mulden des Muffinbleches mit Olivenöl auspinseln. Safran-Fäden fein mörsern, mit geschmolzener Butter mischen. Kartoffeln schälen und fein hobeln. Kartoffelscheiben mit Salz, Gewürzen, Safran-Butter und den Kräutern mischen. In die ausgeölten Mulden schichten, etwas andrücken.

Bei 160 °C CircoTherm® Heißluft auf Einschubhöhe 3 ca. 45 Min. garen, bis die oberen Kartoffelscheiben leicht gebräunt sind.

Mandeln grob hacken und in einer Pfanne trocken rösten, bis sie anfangen zu duften, mit wenig Puderzucker bestäuben und kurz karamellisieren lassen. Kartoffeltürmchen mit den Mandeln bestreuen.

Tipp: Falls Sie die Kartoffel-Türmchen zur gebratenen Ente mit Granatapfelseße reichen möchten, schieben Sie einfach 45 Minuten vor Ende der Garzeit der Ente die Muffinblech auf einem Backrost auf Einschubhöhe 3 dazu in den Ofen.